

Розділ 2. Сучасні світові та вітчизняні тенденції кулінарного та кондитерського мистецтва

Тема 5. Сучасні та інноваційні підходи до оформлення ресторанної продукції, арт-дизайн

ПРАКТИЧНА РОБОТА 3

Тема. Сучасні та інноваційні підходи до оформлення ресторанної продукції

Очікувані результати навчання:

- ✓ охарактеризувати сучасні способи подачі страв і закусок;
- ✓ ідентифікувати природне, орнаментне, звичайне, сюжетне дитяче оформлення страв та закусок ;
- ✓ розробити концепцію подачі закуски із застосуванням сучасних прийомів;
- ✓ передбачити наслідки порушення технологічних вимог під час оформлення застосувати орнаментне оформлення ресторанної продукції;
- ✓ вміти застосувати інноваційні підходи до оформлення страв.

Засоби/форми організації активізації освітньої діяльності студентів:

- вирішення ситуативних завдань;
- дискусійне обговорення;
- розв'язання практичних завдань;
- виконання трудових прийомів;
- обговорення проблемних питань.

Питання винесені на обговорення

1. Сучасні способи декорування та презентації ресторанної продукції.
2. Аспекти декорування ресторанної продукції.
3. Основні принципи поєднання продуктів за кольором, формою.
4. Основні способи оформлення страв.
5. Сучасний арт-дизайн в кулінарному мистецтві.

І. ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ

Завдання № 1

Проаналізувати кольорову гаму на малюнках презентації ресторанної продукції. Зробити висновки.



Завдання № 2 (проблемно-ситуативне)

Уявіть собі, що в ході приготування страви кухар відхилився від технологічних вимог, як це може вплинути на кінцевий результат відповідь обґрунтуйте.

Завдання № 3 (творче)

Застосовуючи соуси різної консистенції застосуйте орнаментне оформлення при подачі десертів. Відповідь обґрунтуйте.

Завдання № 4 (творче)

Розробіть концепцію сюжетного оформлення ресторанної продукції Відповідь обґрунтуйте.

Завдання № 5

Запропонуйте рішення для оформлення других страв у дитячій тематиці, відповідь обґрунтуйте.

Завдання № 6 (дискусійне)

Чи завжди потрібно враховувати кольору гаму під час презентації страв чи більше уваги слід приділити смаку.

Завдання № 7 (проблемне)

Запропонуйте варіанти страв, в яких прослідковується поєднання різних текстур, температур.

Теоретичні питання

1. Висвітліть сучасні варіанти декорування страв.
2. Охарактеризуйте сучасні способи презентації ресторанної продукції.
3. Зазначте спекти декорування ресторанної продукції.
4. Вкажіть принципи поєднання продуктів за кольором, формою
5. Опишіть способи оформлення страв.

II. ТЕОРЕТИЧНІ ВІДОМОСТІ

Малюнок повинен органічно вписуватися в мотив оздоблення самої страви і гармоніювати з ним. Правильно підібраний за розміром посуд, красива форма борту і малюнок на ньому в поєднанні з вдалим розміщенням гарніру й основного продукту надають стравам особливої привабливості.

Перед декоруванням продукції повинні бути добре продумані елементи і мотиви оздоблення. З естетичного погляду не рекомендується копіювати природні форми рослин (квітів, листків і т. ін.) – слід намагатися створювати власні оригінальні форми оздоблення для декорування страв, бо живі квіти не прийнято використовувати для цього.

Особливу увагу необхідно звернути на роль зелені, бо вона завжди є бажаним елементом оздоблення, красиво доповнює і оживляє страву. Та зелень не тільки красива, а й поживна. Вона повинна бути не випадковим, а певним композиційним елементом в оформленні і не повинна. У закладах ресторанного господарства важливе значення має така стадія технологічного процесу виробництва кулінарної продукції, як декорування страв.

Форма виробів характеризується геометричними параметрами. На її сприйняття великий вплив має співвідношення розмірів, а також вид виробу.

Форма може бути вільною, але обов'язково прийнятною у виготовленні, зберіганні чи транспортуванні, тобто не вимагати зайвих витрат; форма виробу повинна бути зручною для споживання: при нарізанні не повинен різко погіршуватися зовнішній вигляд виробу; вона максимально відповідає виду сировини, що використовувалася, призначенню страви та споживацькому попиту, тобто має відповідну масу, вихід. Форма відображає красу вихідної сировини, привабливість виробу.

Технологічні вимоги:

✓ у ході декорування не повинні порушуватися принципи раціональної технології, рецептури, вимоги до якості страв і виробів, елементи оздоблення слід підбирати із продуктів, які входять до рецептури страви;

✓ елементи оздоблення повинні добре поєднуватися за смаком, калорійністю, консистенцією з основним продуктом виробу, взаємно доповнювати один одного;

✓ не слід занадто акцентувати увагу на оздобленні, адже елементи декорування не повинні переобтяжувати страв – вони мають лише доповнювати оздоблення страви;

✓ декорування повинно бути апетитним і виявляти естетичні переваги страви;

✓ для подавання страви необхідно використовувати відповідний столовий посуд.

1. Природне оформлення, при якому намагаються зберегти зовнішній вигляд початкового продукту – цілі смажені поросята, тушки смаженої птиці, галантин з курки, риба заливна в цілому вигляді. Перед відпуском продукти нарізають на порції, надають початкову форму цілої тушки, іноді склеюють желе.

2. Звичайне оформлення – полягає в тому, що привабливості страви надають красиве поєднання продуктів, охайна нарізка, розташування основного продукту та гарніру.

3. Орнаментне оформлення – на поверхню виробу наноситься малюнок у вигляді орнаменту. Так оформляють паштети, заливні страви, запіканки, пироги, торти, картопляне пюре.

4. При сюжетнім оформленні - присутній тематичний зміст, наприклад, фірмовий знак підприємства, зображення конкретних предметів (рослин, тварин, геометричних фігур, тощо).

5. Оформляючи страви дитячої тематики - можна запропонувати окремі елементи, виготовлені з овочів або яйця: зайчики, лебеді, грибочки, квіточки.